Представляем вашему вниманию
специальный выпуск "Золотой коллекции рецептов".

АВГУСТ











36 полос А5 формата

СЕНТЯБРЬ

СПРАШИВАЙТЕ В МЕСТАХ ПРОДАЖИ ПЕЧАТНОЙ ПРОДУКЦИИ!

Спецвыпуск «Золотая коллекция заготовок»
№ 17 август 2009 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор Денисов А.А.
Установочный тираж 83310 экз.
Заказ № 2044
Цена свободная.

Номер подписан в печать 03.08.2009
по графику 18.00, фактически 18.00
Адрес типографии: 606007
Нижегородская обл., г. Дзержинск,
пр-т Чкалова 47-А.
Вид печати - офсетная.

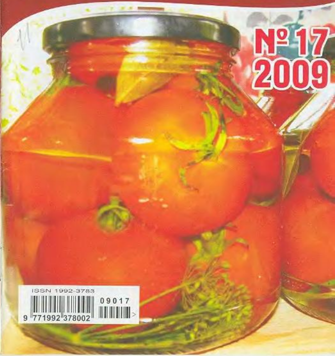
Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Регистрационное свидетельство СМИ ПИ № ФС77-34500 от 04 декабря 2008 г.
Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.
Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица.

Огурцы и помидоры

Летние заготовки

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№ 17
2009



ISSN 1992-3783
09017
9 771992 378002

Никифорова Алена, г. Орел

Огурцы "Кусочками"

1 кг маленьких огурчиков, 3 большие луковицы, 1 зеленый сладкий перец, 2 красных сладких перца, 2 ст. л. желтых зерен горчицы.

Маринад: 2 л воды, 1 ст. столового уксуса, 1ст. л. горчицы, 1 ст. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Измельчить овощи в кухонном комбайне или пропустить их через мясорубку.

Для маринада: растворить в воде соль, сахар, добавить уксус, горчицу, довести до кипения и положить в маринад рубленые овощи. Варить на слабом огне 1 ч. Разложить овощи в приготовленные прогретые банки и закрыть крышками.

Косарева Вера, г. Киселевск

Огурцы маринованные „Привет!"

500 г огурцов, 1 луковица, 1 морковь, 2 горошины черного перца, гвоздика, веточка укропа, соцветия цветной капусты.

Маринад: 1 л воды, 0,5 л столового уксуса, по 5 ст. л. соли и сахара.

Для маринада: в 1 л воды добавить уксус, соль и сахар, довести до кипения.

Небольшие огурцы плотно уложить в банки. В каждую банку положить по 2 горошины черного перца, гвоздику, веточку укропа, несколько колец репчатого лука. Между огурцами положить несколько соцветий цветной капусты и морковь, нарезанную кружками. Банки залить маринадом, стерилизовать 5 мин. и закупорить.

Сухарева Мария, г. Кызыл

Огурцы "Классические"

Рассол: на 1 л воды - 1/2 ст. соли.

На 3 л банку: 1,7 кг огурцов, 1,3 л рассола, 3 зубчика чеснока, 7 зонтиков укропа, 1 веточка эстрагона, 1 лист хрена, кусочек корня хрена, 1/2 ч. л. красного острого перца или 15 горошин черного перца, 4 листа вишни, 3 листа винограда, 4 листа черной смородины, майоран.

Уложить в банку огурцы, добавить 3 зубчика чеснока, укроп, веточку эстрагона, лист хрена, кусочек корня хрена, перец, листья вишни, винограда, смородины, майоран.

Для рассола: растворить в воде соль, вскипятить.

Залить рассолом огурцы, закатать.

Косова Инна, г. Апрелевка

Огурцы "Пикантные с дубовыми листиками"

На 1 л банку - 650 г огурцов, пучок укропа, 2 зубчика чеснока, щепотка молотого острого перца, по 4 листика смородины и дуба.

Для рассола: 0,5 л воды, кусочек хрена, 1 ст. л. соли.

Огурцы уложите в банку вместе с пряностями. Если огурцы собраны заранее, их надо предварительно подержать в воде не менее 6 ч. Залейте огурцы холодным рассолом.

Для рассола: соль растворите в воде, добавьте кусочек хрена и оставьте огурцы бродить.

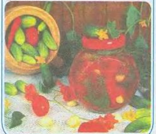
Огурцы должны простоять 4 дня. По истечении срока рассол слейте, профильтруйте и снова залейте, добавив в огурцы недостающее количество свежего рассола. Стерилизуйте огурцы и закройте, поставьте остывать.

Мухина Наталья, г. Новый Оскол

Огурцы в томатном соке

1,6 огурцов, 1,6 л томатного сока, 6 зубчиков чеснока, 50 г укропа, 1/2 ч. л. эстрагона, 3 ст. л. соли.

Томатный сок кипятят и охлаждают. Добавляют в сок соль, чеснок, зелень и заливают им уложенные в банку огурцы. Закрывают крышкой и оставляют в прохладном месте.



Цукатова Полина, г. Орел

Огурцы "Встреча"

500 г огурцов, 3 горсти дубовых листьев.

Рассол: 0,5 воды, 1 ст. л. соли, кусочек хрена.

У огурцов срезают кожицу, посередине протыкают ножом.

Для рассола: соль растворите в воде, добавьте кусочек хрена, доведите до кипения. Огурцы заливают кипящим рассолом, а для того чтобы они остались крепкими, на дно банки и сверху кладут 3 горсти дубовых листьев.

Огурцы готовы уже на следующий день.

Пескова Валентина, г. Омутинск

Огурцы "Восточные"

2,5 кг мелких огурцов, 2 маленькие луковицы, 1 небольшой сладкий красный перец, 3 дольки чеснока, 3 перчика чили, 3 ст. л. душистого перца, 1 ч. л. гвоздики, 3 литра яблочного уксуса, 1/2 ст. соли.

Огурцы залейте водой, добавьте соль и оставьте на ночь. На следующий день слейте воду и промойте огурцы. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте ломтиками. Лук нарежьте тонкими кольцами. В стерилизованные банки разложите огурцы с луком, сладким перцем и перцами чили, а также добавьте очищенный чеснок.

Для маринада: пряности залейте яблочным уксусом и доведите до кипения.

Разлейте маринад по банкам, не доливая 1 см до верхней кромки, закройте.

Волова Алла, г. Краснодар

Огурцы в яблочно-огуречном соке

2 кг яблок, 4 кг огурцов.

Рассол: 1 л сока из огурцов, 1 л сока из яблок, 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. соли.

Яблоки и огурцы перебрать, отделить сок через соковыжималку. Огурцы, предназначенные для консервирования, погрузить на 3 сек. в кипящую воду, затем уложить в 3 л банку и залить кипящим рассолом на 5 мин. Рассол слить, снова довести до кипения и залить огурцы. После третьей заливки банку закатать.

Примечание: огурцы готовят без добавления пряных трав, они получаются как свежие.

Волкова Инна, г. Москва

Огурцы в щавелевом соке

2 кг огурцов.

Заливка: 300 г щавеля, 4 ст. воды, по 1/4 ст. соли и сахара.

Огурцы погрузить на 3 сек. в кипящую воду и уложить в 3 л банку.

Для заливки: щавель отварить в воде и протереть через сито. В полученную массу добавить соль, сахар и прокипятить.

Кипящей заливкой на 5 мин. залить огурцы. Раствор слить, снова довести до кипения и залить банку. Повторить три раза, затем банку закатать.



Щелочкова Александра, г. Волгоград

Огурцы в клюквенном соке

2 кг огурцов

Заливка: 300 г клюквы, 4 ст. воды, по 1/4 ст. соли и сахара.

Огурцы погрузить на 3 сек. в кипящую воду, затем уложить в 3 л банку.

Для заливки: клюкву отварить в воде, протереть через сито, добавить сахар и соль, прокипятить. Залить на несколько мин. огурцы приготовленным кипящим рассолом, затем рассол слить, после третьей заливки банку закатать.

Слепнева Юлия, г. Азов

Огурцы в соке из красной смородины

2 кг огурцов, 3 горошины черного перца, гвоздика, 2 зубчика чеснока, веточка укропа и мяты, 1/2 ст. л. сахара, 1/3 ст. л. соли

Заливка: 1 л воды, 1 ст. сока красной смородины, 1 ст. л. сахара, 1/4 ст. соли.

У небольших огурчиков срезать кончики. На дно каждой банки положить по 3 горошины черного перца, гвоздики, 2 зубчика чеснока, веточку укропа и мяты. Огурцы установить в банках вертикально, залить заливкой.

Для заливки: смешать воду, сок из красной смородины, соль и сахар, довести до кипения и разлить по банкам, закрыть, стерилизовать 8 мин.



Зарубина Ольга, г. Суздаль

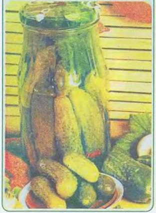
Огурцы в виноградных листьях

1 кг огурцов, виноградные листья.

Рассол: 1 л воды, 1,5 л яблочного или виноградного сока, по 1/4 ст. соли, сахара.

Огурцы обдать крутым кипятком, а затем промыть холодной водой. Каждый огурец завернуть в виноградный лист и плотно уложить в 3 л банку. Листья винограда сохранят зеленый цвет огурцов и придадут им особый вкус.

Приготовить заливку из яблочного или виноградного сока, сахара и соли. Кипящим рассолом залить огурцы, через 5 мин. рассол слить в кастрюлю, снова довести до кипения и залить еще раз. Повторить 2 раза, банку закатать.



Прокофьева Надежда, г. Октябрьский

Огурцы "Соло"

1 кг огурцов, 1 пучок укропа, 1 зубчик чеснока, корень хрена, 1 ст. л. эстрагона, свежий горький перец, 1/2 ст. л. соли.

Рассол: 1/2 ст. л. соли растворить в 1 л воды.

В банки отобрать маленькие огурцы, переложить пряностями и залить рассолом. Закрыть банки жестяными крышками, прокипяченными в воде, но не закатывать, а оставить на 8 дней, затем долить рассолом, закатать и поставить в холодное место.

Горбунова Валерия, г. Коломна

Огурчики „Пикантные"

500 г огурцов, 500 г помидоров, 2 сладких перца, пучок базилика, горсть семян кинзы, 1 ст. л. черного перца горошком.

Маринад: 1 л воды, 1/2 ст. яблочного уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

На дно стерилизованной 3 л банки уложите базилик, затем-слой помидоров и слой маленьких огурчиков. Затем - слой сладкого перца, разрезанного вдоль, снова базилик, перец горошком и горсть семян кинзы. Заполните банку доверху и залейте маринадом.

Для маринада: в воде растворите соль, сахар и уксус, доведите до кипения и залейте готовый маринад в банку, затем стерилизуйте 25 мин., выньте банку, закатайте крышкой, переверните вверх дном и остудите.

Алексеева Любовь, г. Димитровград

Огурцы "К празднику"

300 г огурцов, 5 зонтиков укропа, пучок петрушки, 2 зубчика чеснока, по 10 листьев вишни и черной смородины, 2 листа хрена.

Рассол: 1 л воды, 1/4 ст. соли; на 1 л банку - 1/2 ст. сока красной смородины.

У огурцов обрезать концы с обеих сторон и залить холодной водой на сутки. Затем огурцы протереть и сложить в банки, переложив специями: укропом, петрушкой, чесноком, листьями вишни, черной смородины, хрена.

Для рассола: соль растворить в воде, прокипятить 5 мин., процедить и залить огурцы, добавив в банку сок красной смородины. Затем пастеризовать при 75°С 1 л банки 15 мин., закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Кашина Алла, г. Карпинск

Огурцы „Замечательные"

На 3 л банку - 2 кг огурцов, по 50 г укропа, эстрагона, базилика, 10 г хрена, 1/5 часть стручкового горького перца (без семян), 4 зубчика чеснока.

Рассол: на 1 л воды - 2 ст. л. соли.

В 3 л банку уложите огурцы и залейте рассолом.

Для рассола: в воде растворите соль.

Накройте банки крышками и выдерживайте при комнатной температуре 4 дня до начала молочно-кислого брожения. Затем рассол из банок слейте и прокипятите. Огурцы промойте, добавьте мытую зелень, чеснок, перец и хрен, залейте горячим рассолом. Банки пастеризуйте при 90°С 15 мин. и закройте.

Алексеева Людмила, г. Коломна

Огурцы соленые

1 способ.

2 кг огурцов, 3 зубчика чеснока, зонтик укропа, 3 листика черной смородины и вишни, 12 зернышек душистого перца, 6 ст. л. соли.

В 3 л банку кладут кусочки корня хрена, 3 зубчика чеснока, зонтик укропа, 3 листика черной смородины и вишни, 12 зернышек душистого перца, 3 ст. л. соли.

Огурцами заполняют банку на 1/2 объема, кладут специив том же наборе, снова огурцы, сверху - специи. Банку накрывают марлей, на нее насыпают 3 ст. л. соли. Заливают некипяченой водой. Ставят банку в темное место на 2 недели.

2 способ.

2 кг огурцов, 3 зубчика чеснока, 1/2 болгарского перца, лавровый лист, 5 горошин черного перца, 1/4 ч. л. молотого перца.

Рассол: 3 л воды, по 3 ветки укропа и петрушки, 3/4 ст. сахара, 3/4 ст. соли.

У огурцов обрезать кончики, залить кипятком, закрыть крышкой и укутать одеялом. Когда вода станет теплой, начнем консервировать огурцы.

Для рассола: смешать воду, соль и сахар, в этой заливке прокипятить укроп и петрушку, затем их вынуть. Перед тем, как заливать рассол, в него необходимо добавить 1 ст. л. столового 9%уксуса.

Банки обдайте кипятком, на дно каждой уложите 3 зубчика нарезанного чеснока, 1/2 болгарского перца, лавровый лист, 5 горошин черного перца, 1/4 ч. л. молотого перца. Разложите по банкам огурцы, залейте кипящим рассолом и закатайте крышками. Банки переверните горлышком вниз, установите аккуратно и укутайте одеялом.

Родионова Екатерина, г. Орехово-Зуево

Огурцы "Самарские"

2 кг огурцов, по 3-4 веточки укропа, петрушки, сельдерея, листья хрена, смородины и мяты, 1 ст. столового уксуса, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли.

На дно 3 л банок положить укроп, петрушку, сельдерей, листья хрена, смородины и мяты. Огурцы, уложить по возможности плотнее. Сверху положить ветку укропа с зелеными семенами. В середину банки налить чистой кипящей воды из чайника таким образом, чтобы она не текла по стенкам банки. Наполнив банку доверху, закрыть ее крышкой, которую до этого нужно держать в горячей воде. Подержать закрытую банку 5 мин., затем воду вылить, а в банку сразу же снова налить кипящей воды. Прежде чем проделать это в третий раз, в банку с огурцами положить несколько очищенных долек чеснока и 10 г хрена. Вместо воды на этот раз залить банку горячим маринадом, который приготовить из воды от первой заливки.

Для маринада: в воде от первой заливки растворить 3 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, довести до кипения. После 2 мин. кипения в кипящую смесь долить 1 ст. столового уксуса. Кипящим маринадом залить банку, закупорить и перевернуть вверх дном.



Крылова Зинаида, г. Кисловодск

Огурцы "Сказка"

На 1 л банку - 600 г огурцов, 150 г цветной капусты, 100 г моркови, 3 стручка гороха, 1 зубчик чеснока, 1 луковица.

Заливка: на 1 л воды - 1/2 ст. 9% столового уксуса, 2 лавровых листа, 5 зерен перца горошком, 40 г листьев черной смородины, укропа, хрена, петрушки, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

Для консервирования лучше брать огурцы длиной до 12 см. Морковь нарезать ломтиками. Бланшировать капусту и морковь 5 мин. Овощи уложите в стерилизованные банки, укладка огурцов, моркови и гороха должна быть плотной.

Для заливки: прокипятить воду с солью, сахаром и специями в течение 10 мин. Огурцы и овощи, уложенные в банки, 2 раза залейте кипятком, с 3 мин. выдержкой. Затем воду из огурцов слейте, влейте горячую заливку, добавьте в огурцы 3 ст. л. столового уксуса. Банки с огурцами и овощами быстро закройте стерилизованными крышками и охладите.

Кошкина Фаина, г. Ступино

Огурчики "Ворзельские"

Если соленые огурцы стали вялыми, надо развести томат-пасту до консистенции томатного сока, вскипятить, остудить, добавить соль, чеснок, сушеной зелени укропа, эстрагона, петрушки, сельдерея по вкусу и залить огурцы в эмалированной кастрюле. Через несколько дней огурцы станут твердыми и ароматными.

Патина Елена, г. Карпинск

Огурцы "Вкуснятина"



На 3 л банку - 2 кг огурцов, 50 г зелени (укроп, эстрагон, базилик), листья хрена, 2 зубчика чеснока, 1/5 часть горького стручкового перца, 6 горошин черного перца, 2 ст. л. соли.

Огурцы предварительно замочите в холодной воде на 4 ч. В 3 л банку положите огурцы, зелень, листья хрена, чеснок, горький стручковый перец, перец горошком.

Для рассола: 2 ст. л. соли растворите в 1 л кипящей воды и остудите.

Холодный рассол налейте в банку с огурцами и, накрыв марлей, выдержите 3 дня при комнатной температуре. Потом банку с огурцами стерилизовать 40 мин., закрыть и охладить.

Роднова Екатерина, г. Орехово-Зуево

Огурцы "Под водочку"

2 кг огурцов, пучок укропа, лист смородины, вишни, 2 зубчика чеснока.

Рассол: 3 л воды, 2 ст. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

Огурцы замочить в холодной воде на 5 ч. и еще раз промыть. На дно 3 л банки положить укроп, лист смородины, вишни, чеснок, плотно уложить огурцы и залить кипящей водой на 4 мин.

Для рассола: воду слить, добавить в нее соль, сахар, лимонную кислоту, довести до кипения и залить банки. Банки закрыть, перевернуть до остывания.

Яковлева Кристина, г. Новомичуринск

Огурцы "На пять"

На 3 л банку - 2 кг отборных огурцов, по 50 г укропа, эстрагона, базилика, чабера, 10 г хрена, 1/4 часть стручкового горького перца (без семян), 3 зубчика чеснока.

Рассол: 1 л воды, 1 ч. л. лимонной кислоты, 1 ст. л. сахара, 1/4 ст. соли.

В 3 л банку уложите зелень, красный горький перец, чеснок и огурцы.

Для рассола: в воде растворить соль, сахар, лимонную кислоту, довести до кипения, остудить. Затем в банки налейте остуженный рассол, накройте марлей и выдерживайте 3 дня при комнатной температуре. За это время огурцы становятся малосольными. По истечении этого времени с банок с огурцами снимите марлю, накройте крышками и поставьте на прогревание в воду при 40°C. Банки с огурцами пастеризуют 25 мин., закрывают и охлаждают.

Колесникова Зинаида, г. Кашин

Огурцы ускоренного засола

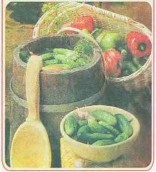
2 кг огурцов, 3 зонтика укропа, 10 листьев черной смородины, 10 листьев вишни, 1 ветка эстрагона, 1 головка чеснока, 1,5 л воды, 3 ст. л. соли.

Огурцы замочить на 2 ч. в холодной воде. На дно банки уложить половину специй, затем плотно уложить огурцы и сверху оставшуюся часть пряностей и чеснока.

Для рассола: растворить в воде соль, вскипятить и кипящим раствором залить уложенные огурцы со специями. Банку накрыть крышкой. Через сутки огурцы пригодны к употреблению.

Для ускорения засолки у огурцов срезают кончики и дополнительно накалывают плоды вилкой. При такой подготовке мелкие огурцы засаливаются в течение 12 ч.

***Примечание:** малосольные огурцы не подлежат длительному хранению.*



Тихомирова Елена, г. Благовещенск

Огурцы с лимонной кислотой

1 кг огурцов, 20 г укропа с семенами, 2 луковицы, 2 г корня хрена, 1/2 головки чеснока.

Заливка: на 1 л воды – 3 горошины черного перца, 1 ч. л. семян горчицы, 3 лавровых листа, 1,5 ч. л. лимонной кислоты, 1/2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Огурцы плотно уложить в банку, добавить зубчик чеснока, 1/2 нарезанной луковицы, кусочек корня хрена, веточку укропа с семенами.

Для заливки: в воде растворить соль, сахар, лимонную кислоту, добавить черный перец, семена горчицы, лавровые листья.

Кипящей заливкой заполнить банки, пастеризовать при 90°С 25 мин. и закупорить.

Швецова Наталья, г. Люберцы

Огурцы кисло-сладкие по-чешски

1 кг огурцов, 10 г зелени укропа, 1 морковь, 10 г хрена, 1 луковица.

***Заливка:** на 1 л воды - 1/2 ч. л. 70 % уксусной эссенции, лавровый лист, 5 горошин перца, 1 ч. л. семян горчицы, 1/4 ст. л. соли.*

Морковь, хрен и лук очистить и мелко нарезать. Огурцы плотно уложить в банки, пересыпая смесью нарезанных овощей.

Для заливки: в 1 л. воды растворить уксус, соль, добавить лавровый лист, горошины перца, семяна горчицы. Горячую заливку налить в банки, добавить сахар. Стерилизовать в кипящей воде 40 мин.

Никитина Вика, г. Туринск

Огурцы "От Евы"



1 кг огурцов, 2 зеленых яблока, 1 головка чеснока, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 10 листьев черной смородины, 5 листьев вишни, 10 горошин черного перца.

Рассол: 1 л воды, 2 ст. л. соли.

У огурцов отрезать кончики. Яблоки разрезать на 4 ч., не удаляя сердцевину. Сложить в банку огурцы и яблоки, перемежая их зеленью и зубчиками чеснока. Добавить черный перец.

Рассол: вскипятить воду, добавить соль и тщательно перемешать. Влить горячий рассол в банку, ставить при комнатной температуре. На следующий день огурцы готовы к употреблению.

Голованова Ирина, г. Люберцы

Огурцы с брусникой

2 кг огурцов, 500 г брусники.

Рассол: 1 л воды, 1/2 ст. сахара, 1/4 ст. соли.

Огурцы вымыть, уложить в стерилизованные банки, пересыпая брусникой.

Для рассола: в воде растворить соль и сахар, довести до кипения. Залить банки кипящим рассолом, стерилизовать 10 мин. и закатать.

Иволгина Дарья, с. Починки

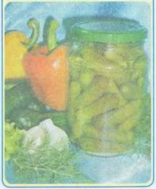
Огурцы "Камышинские"

1,7 кг огурцов, по 5 листиков черной смородины и вишни, 3 веточки укропа, 5 кусочков корня хрена, 5 зубчиков чеснока, 5 лавровых листьев, 5 горошин черного перца.

Огурцы тщательно промойте, плотно уложите в банку вертикально.

Для рассола: в 1 л воды растворите 1 ст. л. соли.

Готовым рассолом залейте огурцы так, чтобы он полностью покрывал огурцы. После того как банки будут залиты рассолом, накройте их марлей и поставьте на 5 суток. Затем рассол из банок слейте, банку с огурцами 3 раза промойте холодной водой, стараясь при этом не растерять специи. Промытые огурцы залейте закипевшим рассолом и сразу закатайте банки. Переверните их вверх дном и оставьте охлаждаться, закутав плотной тканью.



Пирогова Полина, г. Энгельс

Огурцы с гвоздикой и корицей

2 кг огурцов, по 4 листика черной смородины и вишни, 10 г корня хрена, 15 г укропа, 1 головка чеснока, лавровый лист, перец черный горошком, 1 палочка корицы, 2 гвоздики.

Маринад: 1,2 л воды, 3 ст. л. яблочного уксуса, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли.

1 способ. У огурцов срезать кончики, замочить на 5 ч. На дно банки положить все пряности и специи. Уложить огурцы.

Для маринада: растворить в воде соль, сахар. Вскипятить маринад, залить им банку доверху. Накрыть крышкой и дать постоять 10 мин., маринад слить, снова прокипятить и снова залить огурцы. Так повторить дважды. При третьей заливке влить в маринад уксус и закатать банку крышкой.

2 способ. У огурцов срезать кончики, замочить на 5 ч. На дно стерилизованной банки положить все пряности и специи. Уложить огурцы.

Для маринада: растворить в воде соль, сахар. Вскипятить маринад, залить кипящим маринадом огурцы, не доливая 4 см до верха. Добавить в банку уксус. Прикрыть крышкой и стерилизовать 5 мин. Закрыть крышку и перевернуть банку.



Глухова Татьяна, г. Элиста

Огурцы "Русские"

1 кг огурцов.

Рассол: на 1 л воды - 1,5 ст. соли.

Огурцы плотно уложить в тару и залить рассолом, закрыть крышкой и хранить в темном, прохладном месте. Перед употреблением огурцы можно вымочить.



Куницына Дарья, г. Первоуральск

Огурцы в огуречном соке

2 кг огурцов, 1,3 л огуречного сока, 1/2 ст. винного уксуса, по 1/4 ст. сахара и соли.

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить в банку. Отжать сок из огурцов при помощи соковыжималки. В выжатый огуречный сок добавить соль, сахар и уксус, довести до кипения. Кипящим раствором трижды залить огурцы, банку закатать.

Мелехова Тамара, г. Нефтекамск

Огурцы, маринованные с крыжовником

2 кг огурцов, 400 г крыжовника, 1 л воды, 5 веточек эстрагона.

Маринад: 1/4 ст. уксуса яблочного, 1/2 ст. сахара, 1/4 ст. соли.

Огурцы уложить в стерилизованные банки, пересыпая их крыжовником и веточками эстрагона.

Для маринада: растворить в воде сахар, соль, уксус, довести до кипения.

Залить маринадом, пастеризовать, банку закатать.

Степанова Татьяна, г. Тобольск

Огурцы с клюквой

2 кг огурцов, 500 г клюквы.

Рассол: На 1 л воды - 1/2 ст. сахара, 1/4 ст. соли.

Для рассола: в воде растворить соль и сахар, довести до кипения. Огурцы вымыть, уложить в стерилизованные банки, пересыпая клюквой, залить кипящим рассолом, стерилизовать 10 мин. и закатать.



Волгина варвара, г. Туринск

Огурцы, соленные с патиссонами

800 г огурцов, 500 г патиссонов, 1 морковь, 1 луковица, по 3 листа вишни, черной смородины, 30 г укропа, 1 головка чеснока.

Рассол: на 1 л воды - 3 ст. л. соли.

Огурцы вымыть, обрезать кончики на 2 мм. Мелкие патиссоны замочить на 2 ч. в холодной воде. На дно банки уложить пряности, нарезанную тонкими кружочками морковь, лук, хрен и очищенные дольки чеснока. В банку положить огурцы и патиссоны.

Для рассола: растворить соль в воде, довести до кипения. Залить рассол в банку, не доливая 2 см до верха. Через 2 суток снять появившуюся пену. Слить рассол и прокипятить дважды. Залить кипящим рассолом огурцы на 5 мин. Закатать банку и охладить.

Грибова Светлана, г. Казань

Огурцы "Переростки"

На 1 л банку - 1 луковица, 1 морковь, 1 корень хрена, 2 горошка черного перца, 1 лавровый лист.

Маринад: на 1 л воды - 2 ст. столового уксуса, 1/2 ст. сахара, 1 ст. соли.

Огурцы хорошо промыть в нескольких водах, оставить обсохнуть и разрезать пополам, чайной ложкой выскрести сердцевину, половинки ополоснуть и разрезать на кусочки длиной 4 см.

Для маринада: в воде растворить уксус, соль, сахар, довести до кипения.

На дно банок выложить пряности и специи, заполнить банки огуречными дольками и залить кипящим маринадом. Банки прикрыть крышками, простерилизовать 15 мин., затем укупорить и охладить.

Клюева Тамара, г. Глазов

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг огурцов,
- 1 л огуречного сока,
- 1 л яблочного сока,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ст. соли,
- 350 мл 9% уксуса.



Огурцы в яблочном соке

- Отжать сок из огурцов и яблок при помощи соковыжималки.
- Огурцы погрузить на 3 мин. в кипящую воду, затем уложить в банки и залить кипящей смесью из яблочного и огуречного соков с солью и сахаром.
- Настаивать 3 мин., слить сок в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить им огурцы.
- Повторить еще 2 раза, после этого банки закатать.

Инютина Татьяна, г. Асбест

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг свежих огурцов,
- 200 г репчатого лука,
- пучок укропа,
- 1/4 ст. л. 9% столового уксуса,
- 2 ст. сухой горчицы,
- 5 ст. л. сахара,
- 1 лавровый лист,
- 1 ч. л. перца.



Огурцы в горчице

- Огурцы вытереть насухо.
- Налить уксус в кастрюлю, положить нарезанный лук и укроп, добавить горчицу, сахар и довести до кипения.
- Добавить растертый лавровый лист и перец.
- Кипятить, помешивая, 5 мин., положить, осторожно переворачивая, огурцы в жидкость, дать закипеть.
- Снять с огня, разложить в банки, закатать.

Гордеева Амалия, г. Елец

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2,5 кг помидоров,
- 0,5 кг яблок,
- 0,5 кг репчатого лука,
- 0,5 кг моркови и сладкого перца,
- головка чеснока,
- 1 ст. растит. масла.



Икра из помидоров

- Пропустите лук, яблоки, морковь, перец, помидоры через мясорубку.
- Смесь посолите, прокипятите 15 мин, добавьте растит. масло и варите на слабом огне до готовности.
- В конце варки положите головку очищенного и измельченного чеснока.
- Проварите вместе еще 15 мин, выложите в горячие банки и сразу же закатайте.
- Переверните банки вверх дном и укройте на сутки теплым полотенцем.

Савинова Екатерина, г. Новотроицк

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,6 кг помидоров,
- 200 г лука,
- 250 г моркови,
- растит. масло,
- 25 г корня и 10 г зелени петрушки.

Для маринада:
- 5 горошин душистого перца,
- 2 лавровых листа,
- 1 ст. л. 9% уксуса,
- 1/4 ст. сахара,
- 1/2 ст. соли.



Помидоры, фаршированные овощами

- Помидоры надрезать у плодоножки и вырезать сердцевину.
- Маринад: 500 г помидоров натереть на терке, кожицу удалить, а массу кипятить до исчезновения пены, добавить соль, сахар, душистый перец, лавровый лист, уксус и кипятить еще 10 мин.
- Морковь очистить и нарезать, петрушку мелко нарезать и тушить с морковью до готовности.
- Очищенный лук нарезать кольцами и поджарить на растит. масле до золотистого цвета.
- Помидоры наполнить горячим фаршем, плотно уложить в банки и залить горячим соусом.
- Сверху налить прокипяченное и охлажденное до 70°С растит. масло (2 ст. л. на 1 л).
- Стерилизовать в кипящей воде: 1 л - 75 мин., 0,5 л - 60 мин.

Романова Татьяна, г. Щекино



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг огурцов,
- 1 луковица,
- 1 ст. л. растит. масла.

Маринад:
- 2 л. воды,
- 2 ст. л. соли,
- 6 ст. л. сахара,
- 40 горошин черного перца,
- 20 лавровых листьев,
- 350 мл 9% уксуса.

Маринованные огурцы

- Для маринада: в воде растворить соль, сахар, добавить лавровые листья, перец, все вскипятить, остудить, добавить в маринад 1/3 ст. столового уксуса.
- Влить в банку 1 ст. л. растит. масла, уложить огурцы, сверху положить два кружка лука.
- Залить банку маринадом.
- 1 л банку простерилизовать 10 мин., затем закатать.

Кротова Татьяна, г. Саратов



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг огурцов,
- 3 бутона гвоздики,
- 2 зубчика чеснока,
- несколько веточек укропа и мяты,
- 3 горошины черного перца.

Маринад:
- 1 ст. сока смородины,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. соли.

Огурцы, маринованные в смородиновом соке

- На дно банок положить чеснок, укроп, мяту, гвоздику и перец горошком, затем положить огурцы.
- Для маринада: 1 л воды смешать с соком, добавить соль и сахар, довести до кипения.
- Огурцы залить маринадом.
- 1 л банку простерилизовать 10 мин., затем закатать.

Вишневская Наталья, г. Киров



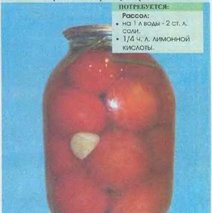
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,6 кг помидоров,
- 50 г зелени укропа,
- 15 г чеснока дольками,
- 3 г стручкового горького красного перца,
- 15 г листьев черной смородины,
- 15 г петрушки и сельдерея,
- 30 г зеленого сладкого перца,
- 5 лавровых листьев.

Рассол:
- на 1 л воды - 1/4 ст. соли.

Помидоры "Любимые"

- На дно банок укладывают 1/3 специй, а затем до половины банки укладывают помидоры.
- Сверху добавляют еще специй, затем - томаты, на которые кладут остальные специи и чеснок.
- Наполненные банки заливают охлажденным рассолом.
- После заливки банки укупоривают и устанавливают в прохладное место.
- Помидоры хранят не больше 9-12 месяцев.

Перевозова Ирина, г. Арзамас



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Рассол:
- на 1 л воды - 2 ст. л. соли,
- 1/4 ч. л. лимонной кислоты.

Томаты красные натуральные

- Красные томаты, одинаковые по размеру, уложить в 1 л банки и залить кипящим рассолом.
- Банки прикрыть крышками и стерилизовать 10 мин.

Летунова Мария, г. Саратов



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг огурцов,
- пучок укропа,
- 10 листьев петрушки,
- 10 листьев черной смородины,
- 1 горошина черного,
- 1 стручок красного острого перца.

Рассол:
- 1 л воды,
- 3 ст. л. соли.

Соленые огурцы "Острые"

- Положить на дно эмалированной кастрюли приправы, выложить огурцы, в середине и сверху тоже положить приправы.
- Для рассола: растворить в 1 л воды соль и довести до кипения.
- Залить огурцы рассолом, сверху положить гнет, выдержать при комнатной температуре несколько дней.
- Переложить в банки и перенести в холодное помещение.

Смирнова Анастасия, г. Новокуйбышевск



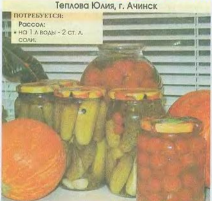
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг огурцов,
- 2 сладких перца,
- 3 зубчика чеснока,
- 10 г укропа с семенами.

Рассол:
- 1 л воды,
- 1 ст. л. соли.

Соленые огурцы с перцем

- 1 сладкий перец обрезать с обоих концов и удалить семена, 1 перец оставить с семенами и разрезать пополам.
- Огурцы наколоть вилкой в нескольких местах, укроп нарезать кусками длиной 10-15 см.
- Подготовленные овощи и приправы плотно уложить в посуду с широким горлом, накрыть кружком, положить гнет и залить горячим рассолом.
- Оставить при комнатной температуре на 3 дня, затем перенести в холодное место.

Теплова Юлия, г. Ачинск



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Рассол:
- на 1 л воды - 2 ст. л. соли.

Томаты целые без кожицы

- Томаты уложить в дуршлаг, на 2 мин. погрузить в кипяток, охладить водой.
- После этого кожица легко снимется.
- Очищенные томаты уложить в подготовленные 1 л банки и залить горячим рассолом.
- Наполненные банки стерилизовать при 110°С 10 мин. с момента закипания.

Гордеева Антонина, г. Новомосковск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг помидоров,
- 1/2 головки чеснока,
- 20 г корня хрена,
- 2/3 ст. л. соли.

Для маринада:
- 1 ст. воды,
- 1 ст. 9% уксуса,
- 1 ст. л. растит. масла,
- 1 ст. л. меда,
- 1 ст. сахара,
- 2 ст. л. соли.

Помидоры "Летние"

- Уложить в банку помидоры, засыпать солью, добавит чеснок и корень хрена.
- Воду тщательно перемешать с сахаром, солью, уксусом, растит. маслом, медом и довести до кипения.
- Готовым маринадом залить банки с овощами.

Петрова Евгения, г.Королев



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг помидоров,
- 2,5 кг огурцов,
- 2 головки чеснока,
- 1/2 ст. растит. масла,
- 1/2 ст. л. 9% уксуса,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ст. соли,
- 350 мл 9% уксуса.

Огурцы в томате "С характером"

- Пропустить помидоры через мясорубку, добавить соль, растит. масло, сахар.
- Овощи варить 30 мин., затем в кипящую массу положить огурцы, нарезанные кольцами, после закипания варить еще 15 мин., добавить измельченный чеснок и уксус.
- Разлить в банки и закатать.

Мосалева Светлана, г. Артем

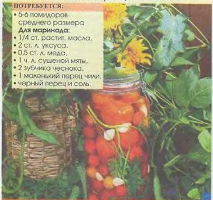


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г огурцов,
- 1 л холодной воды,
- 1 ст. л. соли,
- укроп,
- чеснок.

Огурчики малосольные "Хрустящие"

- Огурцы положить в эмалированную посуду, залить 1 л холодной воды, добавить 1 ст. л. соли, укроп, чеснок.
- Емкость поставить в холодное место.
- Через сутки огурцы готовы к употреблению.
- Когда огурцы заканчиваются, нужно в этот же рассол подкладывать свежие.

Светлова Катерина, г. Батайск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5-6 помидоров среднего размера

Для маринада:
- 1/4 ст. растит. масла,
- 2 ст. л. уксуса,
- 0,5 ст. л. меда,
- 1 ч. л. сушеной мяты,
- 2 зубчика чеснока,
- 1 маленький перец чили,
- черный перец и соль.

Помидоры "С изюминкой"

- Приготовить маринад: смешать растит. масло, уксус, мед, сушеную мяту, добавить мелко нарезанные 2 зубчика чеснока и 1 маленький перец чили, черный перец, соль.
- нарезать помидоры кольцами.
- Залить маринадом.
- Накрыть и поставить в холодильник на 1 ч.

Балашова Александра, г. Сенгелей



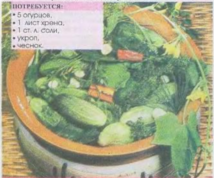
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг помидоров.

Рассол:
- 15 горошин черного перца,
- 5 горошин душистого перца,
- 1 небольшой острый перец,
- 4 лавровых листа,
- 3 ст. воды,
- 1 ч. л. 70% уксуса,
- 1 ч. л. сахара,
- 4 ч. л. соли.

Маринованные помидоры "Быстрые"

- Рассол: в кастрюлю положить соль, сахар, лавровые листья, два вида перца горошком и стручок острого перца, влить воду и уксус, довести до кипения.
- У помидоров сделать прокол по центру.
- Помидоры положить в рассол и кипятить 3 мин., при необходимости переворачивать.
- Помидоры выкладывать частями так, чтобы они были в кастрюле в один слой.
- Проваренные помидоры выложить в банку.
- Когда банка заполнится, залить до верха рассолом, чтобы специи попали в банку.
- Оставить при комнатной температуре.
- Готовность определяется на второй день.

Цветкова Римма, г. Салават



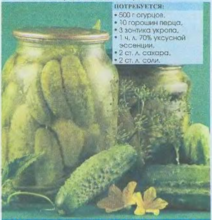
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 огурцов,
- 1 лист хрена,
- 1 ст. л. соли,
- укроп,
- чеснок.

Огурчики малосольные "Холодок"

- В пищевой полиэтиленовый пакет положить 5 огурцов, добавить дольку нарезанного чеснока, лист хрена, укроп, 1 ст. л. соли.
- Встряхнуть пакет, заполнив его воздухом, чтобы соль и специи распределились по пакету, завязать и положить на ночь в холодильник.
- Утром огурцы готовы.

Примечание: если огурцы крупные, можно их нарезать.

Шарова Ольга, г. Ардатов



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г огурцов,
- 10 горошин перца,
- 3 зонтика укропа,
- 1 ч. л. 70% уксусной эссенции,
- 2 ст. л. сахара,
- 2 ст. л. соли.

Соленые огурцы "По-молдавски"

- В стерилизованную 3 л банку положить соль, сахар, перец, зонтики укропа.
- Уложить огурцы, залить крутым кипятком, стерилизовать 15 мин., добавить уксус и закатать.

Дмитриева Татьяна, г. Новокузнецк



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,5 л воды,
- 1,7 кг помидоров.

Для маринада:
- 5 лавровых листьев,
- 10 горошин черного перца,
- по 7 листьев черной смородины и вишни,
- 3 зубчика чеснока,
- 1/4 ст. 9% уксуса,
- 1/3 ст. сахара,
- 2 ст. л. соли.

Консервирование помидоров без стерилизации

- Для маринада: в воде растворить соль и сахар, пололожить лавровые листья, перец, листья смородины и вишни прокипятить в течение 7-8 мин, после чего добавить уксус и чеснок.
- Уложенные в 3 л банку помидоры залейте кипящим маринадом, через 2-3 мин. слейте его в кастрюлю, доведите до кипения и снова влейте в банку.

Архангельская Тамара Евгеньевна, г. Иркутск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг помидоров,
- 800 г яблок,
- 2 ст. л. имбиря,
- 2 ст. л. сахара,
- 1/2 ст. л. соли.

Помидоры в яблочном пюре

- Помидоры наколоть в нескольких местах и уложить в банки.
- Из кисло-сладких яблок приготовить пюре.
- Яблоки очистить от сердцевин и плодоножек, пропустить через мясорубку.
- Добавить в пюре соль, сахар и имбирь.
- Пюре подогреть, не доводя до кипения, и вылить в банки с помидорами.
- Пастеризовать при 85°С 1 л банки 20 мин и закатать.

Вареницова Светлана, г. Подольск

Помидоры сухого посола

На дно кастрюли насыпьте слоем соль и семена укропа. Зубочисткой наколите помидоры 2-3 раза в места крепления плодоножек. Положите помидоры слоем на дно кастрюли ямками кверху, насыпьте в ямки соль. После 2-3 слоев переложите помидоры зубчиками чеснока, разрезанными пополам, еще через слой-другой - кусочками хрена. После заполнения накройте кружком и положите гнет, чтобы впоследствии помидоры дали сок, но в то же время не полопались. Кастрюлю и груз прикройте тканью, смазанной горчицей. Каждые 2 месяца ткань необходимо стирать и снова смазывать горчицей. Помидоры, засоленные по-сухому, хорошо хранятся лишь в холоде. Мясистые помидоры при сухом посоле по вкусу напоминают моченые яблоки.

Демченко О. Д., г. Шахтинск

Икра «Два в одном»

500 г сладкого перца, 500 г зеленых помидоров, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 4 ст. л. растит. масла, соль по вкусу.

Испечь сладкий перец в духовке (35 мин.), очистить от кожицы и семян. Испечь зеленые помидоры (40 мин.) и вместе с перцем, луком и чесноком измельчить с помощью кухонного комбайна. Добавить растительное масло, соль по вкусу, перемешать и тушить 10 мин., не накрывая крышкой, чтобы выпарилась часть влаги и икра стала гуще.

Климова Вера, г. Арзамас

Помидоры „Закусочные"

1 кг помидоров, 1 кг яблок, 800 г моркови, 400 г красного и желтого сладкого перца, 200 г репчатого лука, 100 г чеснока, 1 большой стручок острого красного перца, кусочек корня сельдерея, 1 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Залить помидоры горячей водой, и оставить на 2 дня. Морковь, сельдерей, лук и чеснок очистить. У сладкого перца удалить семена и плодоножки, у острого - только плодоножки. У яблок удалить сердцевину с семенами. Все овощи и яблоки крупно нарезать, овощи пропустить через мясорубку. Готовые компоненты сложить в большую миску и в конце тщательно перемешать. В кастрюле разогреть масло, положить фруктово - овощную массу, добавить соль по вкусу. Хорошо перемешать и варить на минимальном огне, периодически помешивая, 1,5 - 2 ч. Горячую массу разложить по стерилизованным банкам, закрыть крышками, перевернуть. Когда остынет, поставить на хранение в холодное место.



Курылева Ирина, г. Пенза

Помидоры „Страсть"



Заливка: на 1 л томатного сока - 1 ст. л. соли.

Помидоры проколоть в нескольких местах вилкой, уложить в 1 л банки и залить свежеприготовленным томатным соком, остывшим до 85°С, с добавлением соли. Наполненные банки стерилизовать 20 мин. и закрыть. Держать до остывания вверх дном. Для томатного сока: томаты нарезать, выложить в подходящую посуду и варить до мягкости и выделения сока, затем протереть через частое сито. К томатному соку прибавить соль, затем сок довести до кипения.

Примечание: срок годности томатного сока после приготовления - 1 ч. Затем он начинает быстро бродить и становится непригодным для заливки. Ввиду этого при приготовлении большого количества консервов томатный сок для заливки следует приготавливать отдельными порциями.

Кузнецова Инна, г. Самара

Томаты "С перцем"

На 3 л банку - 2,5 кг помидоров, 1 морковь, 1 красный болгарский перец, 1 стручок красного горького перца, 10 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 1 корень с зеленью петрушки.

Рассол: на 2 л воды - 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 4 ч. л 80% уксусной эссенции.

Уложенные в банки очищенные от кожицы помидоры, нашинкованную морковь и специи залить рассолом. Банку поместить в кастрюлю с теплой водой, поставить на огонь, довести воду до кипения и держать банку 20 мин. Затем достать ее из кастрюли, добавить уксусную эссенцию и закатать жестяной крышкой. Хранить в прохладном месте.

Нартова Александра, г. Новочебоксарск

Помидоры соленые в мешке

Рассол: на 1,5 л воды – 1/2 ст. соли, зелень и специи по вкусу.

Нашинковать сахарную свеклу - она задерживает окислительные процессы. В полиэтиленовый мешок положить слой зелени, затем - слой помидоров, опять - зелень, нашинкованную свеклу и помидоры. Поверх всего укладывается слой зелени. Мешок плотно завязать и поставить в холодильник. Через двое суток овощную смесь в мешке залить рассолом.

Для рассола: взять воду на половину вместимости полиэтиленового мешка, посолить, добавить укроп, горький и душистый перец, лавровый лист, все вскипятить. Рассол, остудив, процедить и вылить в полиэтиленовый мешок, который после этого плотно завязать.

Перевозова Татьяна, г. Сергиев Посад

Томаты маринованные

1 способ

3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 1/2 стручка красного горького перца, 10 гвоздик, корица на кончике ножа.

Маринад: на 1 л воды - по 1/4 ст. соли и сахара, 4 ч. л. 70 % уксусной эссенции.

На дно банки положить специи и пряности, затем - мелкие помидоры. Кипящим маринадом залить банки с томатами, стерилизовать и закатать жестяными крышками.

2 способ

10 стеблей укропа, 10 черносмородиновых листьев, 20 г зелени петрушки, 10 г мяты, 1 стручок красного горького перца.

Маринад: на 1 л воды - по 1/4 ст. соли и сахара, 3 ч. л. 70% уксусной эссенции.

Приготовление по 1 способу.

3 способ

На 3 л банку - 6 ст. воды, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, по 6 горошин черного и душистого перца, 6 шт. гвоздики, 3 лавровых листа, стручок красного перца.

Все прокипятить, затем влить 1/2 ст. 9% столового уксуса.



Зинина Оксана, г. Дзержинск

Сок, пюре, паста из томатов

Спелые томаты разрезать на части, положить в кастрюлю без воды и поставить на огонь. Нагреваясь, помидоры выделят сок и осядут. Добавить новую порцию помидоров, потом еще, пока кастрюля не наполнится доверху. Нагревать на слабом огне приблизительно 20 мин., пока масса не закипит, затем слить сок, разлить горячим в бутылки, бутылки стерилизовать 35 мин.

Пюре и пасту готовить из томатной массы, оставшейся в кастрюле. Для пюре ее нужно уварить в 2,5 раза, для пасты - в 7 раз. Разложить в стеклянные банки и стерилизовать 40 мин.

Примечание: томатные пюре и пасту можно сохранить и без стерилизации, если добавить в готовую массу соль, а затем прокипятить, разлить в банки, сверху залить горячим растит. маслом, закрыть крышкой или плотно завязать. На 1 кг готового пюре или пасты — 3 ст. ложки соли.

Безухова Елена, г. Копейск

Помидоры "Знойные"

6 крупных зеленых томатов, 2 моркови, 2 луковицы, 1/4 ст. растит. масла, 5 зубков чеснока, зелень петрушки и сельдерея, соль и сахар по вкусу.

В кастрюлю положить мелко нарезанный репчатый лук, нарезанные дольками зеленые томаты, нарезанную кружочками морковь, зелень. Все это залить растительным маслом и тушить 30 мин. Когда помидоры станут мягкими, добавить толченый чеснок. Разложить в 0,5 л банки, стерилизовать 15 мин., закатать.

Ивонина Олеся, г. Балаково

Томатный соус „Острый"

На 2,5 кг протертых помидоров – 1 зубчик чеснока, 1/4 ч. л. черного молотого перца, 1/4 ч. л. молотого душистого перца, 3 гвоздики, 1/4 ч. л. молотой корицы, 1/4 ст. 9% уксуса, 3/4 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

Протертую томатную массу варить в кастрюле до 1/2 первоначального объема. За 10 мин. до конца варки добавить сахар, уксус, соль, чеснок, перец, корицу, гвоздику. Горячий соус разлить в банки или бутылки, стерилизовать в кипящей воде и закупорить.

Головлева Анна, г. Батайск

Помидоры „Как сыр в масле"

1 кг помидоров, 1 луковица, 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца.

Маринад: на 1 л воды - 10 лавровых листьев, 15 горошин черного перца, 15 гвоздик, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. 9% уксуса.

На дно 1 л банки положить лавровый лист, черный перец, нарезанную кольцами луковицу. Затем плотно уложить разрезанные пополам красные с плотной мякотью, помидоры. Укладывать разрезом вниз. Сверху положить несколько колечек лука.

Маринад: в воде растворить соль, сахар, добавить лавровые листья, горошины черного перца, гвоздику, после кипячения добавить 9% уксус. Помидоры залить маринадом, поставить в кастрюлю с водой и стерилизовать 15 мин., накрыв крышкой. Перед закрытием в банку влить немного растит. масла, чтобы оно слоем покрыло маринад.

Мыльникова Ольга, г. Ноябрьск

Помидоры „Для второго"

На 0,5 л банку - 100 г помидоров, 100 г перца, 100 г баклажанов, 50 г зеленой стручковой фасоли, 10 г зелени, 1 ч. л. соли, 1 ст. протертых томатов.

Помидоры разрезать на 4 части. Очистить от плодоножек и семян сладкий перец и нарезать кусочками. Баклажаны нарезать и положить на 30 мин. в соленую воду (3 ст. л. соли на 1 л воды), чтобы удалить горечь. У зеленой фасоли удалить концы, затем разрезать на кусочки длиной около 3 см, вымыть. Перец и фасоль опустить на 5 мин. в кипящую, а затем в холодную воду.

Для заливки: разрезать на кусочки помидоры, поварить их 10 мин. и протереть через дуршлаг или сито. Полученную массу посолить и, помешивая, довести до кипения. В кастрюлю с горячей заливкой уложить подготовленные перец, баклажаны, зеленую фасоль и на слабом огне кипятить еще 30 мин. В каждую банку положить нарезанную зелень сельдерея, петрушки, затем - слой помидоров, а сверху - слой овощей. Банки накрыть крышками и стерилизовать 30 мин.



Неповитова Валентина, г. Альметьевск

Помидоры в собственном соку

3 кг зрелых мелких помидоров, 2 кг зрелых крупных помидоров, 1/3 ст. соли, 1/4 ст. сахара.

Мелкоплодные помидоры наколоть в нескольких местах зубочистками и плотно уложить в банки по плечики. Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через редкое сито, растворить в ней соль и сахар и залить массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризовать при 85°С 1 л банки 30 мин.

***Примечание:** заливку использовать для приготовления напитка (можно разбавить кипяченой водой), а из плодов готовить салат, соус, суп.*

Цыбина Ольга, г. Ижевск

Помидоры "Нежные"

На 1 кг буро-розовых или зеленых помидоров - 400 г томатной массы, 1,5 ст. сахара, 20 г смородиновых листьев, 3 горошины душистого перца, 1/4 ч. л. корицы, соль по вкусу.

На дно банки положить смородиновый лист, душистый перец, корицу. На этот слой - помидоры, пересыпая их сахаром. И так слоями, пока до верхнего края банки не останется 2 см. Из зрелых томатов сделать массу, смешать с солью и залить ею томаты.



Чехлова Светлана, г. Северск

Помидоры с лучком

На 1 кг зеленых помидоров - 500 г репчатого лука, 4 сладких перца.

Маринад: на 1 л воды - 1/3 ст. 9% столового уксуса, 1 ст. л. сахара, 1/4 ст. соли.

Помидоры обдать кипятком, охладить, нарезать ломтиками и, соединив с кольцами репчатого лука и полосками сладкого перца, перемешать. В салат добавить зелень укропа, соль, сахар, перец, плотно уложить в стерильные банки, залить кипящим маринадом и стерилизовать: 0,5 л банки - 10 мин., 1 л - 20 мин., в конце добавить растит. масло. Банки закатать.

***Примечание:** в такой салат можно также добавить нашинкованную перетертую капусту.*

Курылева Дарья, г. Уфа

Томатно-яблочный соус

10 помидоров, 400 г нарезанных яблок, 3 болгарских перца, 2 ст. изюма, 1 большая нарезанная луковица, 3 ст. винного или столового уксуса, 2 ст. л. сухой горчицы, 2 ст. л. молотого имбиря, 3,5 ст. сахара, 1/4 ст. соли.

Помидоры разрезать на 4 части, у яблок удалить сердцевину и мелко нарезать. Нашинковать лук, у сладкого зеленого перца удалить семена. Все продукты уложить в кастрюлю, добавить изюм, сахар, соль, уксус, горчицу, имбирь. Варить на слабом огне около 2 ч. Охладить, разложить в банки и укупорить. Хранить в темном месте.

Егорова Анастасия, г. Донецк

Томаты "Классика"

На 1 кг томатов - по 1 пучку укропа и эстрагона, 1/2 стручка горького перца, немного свежих листьев черной смородины, хрена, сельдерея и петрушки, пастернака.

Рассол: на 1 воды - 2 ст. л. соли.

Томаты и пряности уложить в банки, залить рассолом и закупорить полиэтиленовыми крышками.



Иванова Тамара, г.Дзержинск

Томаты соленые с горчицей

Рассол: на 3 л воды - 3 лавровых листа, по 1/4 ч. л. размятых горошинок душистого и горького перца, 1 ч. л. сухой горчицы, 1/4 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

Чуть недозрелые, твердые томаты уложить в кастрюлю, пересыпая листьями черной смородины. На дно так же уложить эти листья. В приготовленный прокипяченный рассол, после того как он остынет, добавить сухую горчицу, размешать и дать отстояться.

Когда рассол станет прозрачным, чуть желтоватым, можно им заливать помидоры. Сверху положить чистую марлю и гнет.

Чугунова Кира, г. Одинцово

Помидоры „Девица в темнице"

На 4 кг помидоров - 500 г моркови.

Рассол: на 1 л воды - 3 ст. л. соли.

Спелые, твердые, мелкие помидоры тщательно промыть. Плодоножки не отрывать. Уложить помидоры в кастрюлю рядами, пересыпая тертой морковью, добавить горький перец, укроп, чеснок, лавровый лист по вкусу и залить рассолом, сверху положить гнет. Хранить в прохладном месте.

***Примечание:** если к концу зимы помидоры начнут закисать, нужно достать их из рассола, обмыть, снова уложить и залить свежей водой. После этого они сохранятся еще 4 месяца.*

Шайнова Е. С., г. Дзержинск

Помидоры „Натуральные"

На 1 кг томатов - 1/2 ч. л. горчицы, листья черной смородины, 1 ст. л.соли, причем половина соли и горчицы расходуется при укладке томатов, а половина добавляется в томатную массу.

Томаты бурого и розового цвета моют, удаляют плодоножки, еще раз промывают в проточной воде и дают ей стечь. На дно посуды укладывают в два ряда листья черной смородины, а затем один слой томатов, которые слегка пересыпают солью и горчицей. Таким образом (послойно) наполняют тару. Каждый слой томатов перекладывают слоем листьев черной смородины, а верхний слой томатов накрывают 2-3 слоями. Наполненную емкость заливают томатной массой, полученной из томатов, пропущенных через мясорубку. Такой вид консервов рекомендуется хранить в прохладном месте при температуре не выше 5°С.

Теплова Юлия, г. Новотроицк

Помидоры соленые по-грузински

1 кг зеленых помидоров, 150 г зелени сельдерея, 3 дольки чеснока, 1 стручок красного острого перца, пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа.

Рассол: на 1 л воды – 1/3 ст. соли.

Зелень, красный перец и чеснок измельчить и тщательно перемешать. Зеленые помидоры средней величины вымыть и надрезать сбоку до половины. После этого помидоры начинить смесью зелени с приправами и плотно уложить в посуду с широким горлом. Каждый слой помидоров перекладывать зеленью с приправами и лавровым листом. Сверху положить кружок и гнет и залить помидоры холодным рассолом. Если на поверхности рассола образуется плесень, необходимо ее снимать, кружок и гнет ошпаривать кипятком. Плесень не появится, если поверхность рассола посыпать горчичным порошком.

Першина Татьяна, г. Магадан

Помидоры с виноградом

На 3 л банку - 1 кг помидоров, 1 кисть винограда, 1 сладкий перец, 1 горький перец, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 листьев смородины, 4 листа вишни, 10 горошин черного перца, 1 лист хрена, 2 веточки укропа, петрушка, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Помидоры проколоть в нескольких местах. В стерилизованную банку уложить специи, помидоры, виноград, соль, сахар, залить кипятком на 20 мин. Слитую воду снова довести до кипения, залить помидоры и закатать.

Чусов Елена, г. Северск

Помидоры в желатине

3,5 кг помидоров, 30 г листьев хрена, 80 г укропа, 1/2 головки чеснока, 5 г мяты, 30 г зелени петрушки или сельдерея, 2 лавровых листа, 5 г стручкового горького перца, 6 горошин черного перца, 1 ст. л. растит. масла, 1/3 ст. соли.

Маринад: на 1,4 л воды - 4 лавровых листа, 20 горошин черного перца, 20 гвоздик, немного корицы, 1/3 ст. л. сухого желатина, 2 ст. 9 % столового уксуса, 1/3 ст. сахара, 1,5 ст. л. соли.

В литровую стерилизованную банку вливают растит. масло, кладут лавровые листья, 6 горошин черного перца. Укладывают в банки до плечиков разрезанные на дольки помидоры, а сверху - тонкий ломтик репчатого лука. Заливают маринадом.

Для маринада: лавровые листья, горошины черного перца, гвоздику, корицу, желатин, уксус, сахар и соль заливают водой и кипятят 3 мин. Охлаждают, процеживают, добавляют уксус. Желатин замачивают в холодной воде, дают набухнуть, сливают лишнюю воду. Желатин слегка нагревают и вливают в маринад. Накрывают банку стерилизованной крышкой, пастеризуют 10 мин. и немедленно закатывают. Хранят в прохладном месте.



Гусева Олеся, г. Батайск

„Для победителей"

На 1 л банку - 500 г помидоры, 1 ч. л. семян горчицы, 7 горошин душистого перца, 2 лавровых листа.

Маринад: на 1 л воды - 1 ст. л столового уксуса, 2 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли.

Лавровый лист, душистый перец и семена горчицы положить на дно банок. Для маринада: в 1 воду добавить уксус, сахар и соль, вскипятить. Заполнить банки вымытыми помидорами одной величины и одной степени зрелости и залить горячим маринадом. Пастеризовать при 85°С: 15 мин.



Шутова Ольга, г. Щелково

Томаты десертные

На 3 л банку - 10 листьев лимонника.

Заливка: на 1 л яблочного сока - 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Некрупные, плотные томаты обдать кипящей водой, предварительно наколов в нескольких местах. Уложить томаты в 3 л банку, добавить листья лимонника. Яблочный сок вскипятить, добавив сахар и соль, залить кипящей заливкой томаты, через 5 мин. заливку слить, вскипятить, повторить еще дважды. После третьего залива банку закатать.

Юрьева Анна, г. Канск

Томаты деликатесные

На 3 л банку - по 30 г листьев мелиссы и эстрагона.

Заливка: на 1 л воды - 1,5 ст. сока красной смородины, 1/4 ст. меда, 1/4 ст. соли.

Томаты обдать кипящей водой, уложить в 3 л банку, добавить листья мелиссы, эстрагон. Мед растопить на водяной бане. Приготовить заливку, в которую добавить сок красной смородины, мед, соль. Кипящим раствором залить томаты, через 5 мин. слить его, снова вскипятить. Повторить еще два раза. После третьего залива банку закатать, перевернуть вверх дном до полного остывания.

Пирогова Марина г. Омск

Заготовка из зеленых помидоров с овощами

3 кг зеленых помидоров, 1,5 кг моркови, 1,5 кг репчатого лука, 1/2 ст. соли.

Маринад: 1,5 ст. растит. масла, 1 ст. 9 % столового уксуса, 1,5 ст. сахара, 6 горошин черного перца, 6 лавровых листьев.

Помидоры и лук тонко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Выложить овощи в эмалированную посуду, добавить соль и оставить на 12 ч.

Для маринада: влить в кастрюлю растит. масло, уксус, добавить сахар, черный перец и лавровый лист, поставить на огонь и довести до кипения. Влить горячий маринад в салатную массу, все тщательно перемешать и снова поставить на огонь. После закипания варить 30 мин., постоянно помешивая. Горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать.

Петрова Елизавета, г. Нижнекамск

Помидоры "В шубе"

Рассол: 4 л воды, 1/2 ст. соли, 500 г сахара, 1 луковица, специи (корица, гвоздика, душистый перец, лавровый лист, укроп), 70% уксусной эссенции.

Раствор желатина: 1 ст. теплой воды, 1/4 ст. желатина.

Крупные помидоры разрезать на 6 частей. Очистить лук и нарезать кольцами. Уложить в банки помидоры и лук слоями (на 3 л банку - 3 крупные луковицы).

Для рассола: воду, соль, сахар и специи кипятить в течение 5 мин.

Желатин залить теплой водой и настаивать 4 ч. Рассол смешать с раствором желатина и залить банки с овощами. Стерилизовать 3 л банки 10-15 мин. Перед закрытием банки крышкой влить 1 ч. л. 70% уксусной эсенции.

Кильдеева Антонина, г. Прокопьевск

Томаты "Для здоровья"

На 1 кг томатов - 300 г чеснока.

Заливка: на 1 л яблочного сока - по 1/4 ст. соли и сахара.

Томаты обдать кипящей водой, затем деревянной палочкой сделать сверху 3 прокола. Приготовить заливку из яблочного сока, соли и сахара. Томаты уложить в 3 л банку, пересыпая чесноком, залить кипящей заливкой, быстро закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Примечание: точно так же можно приготовить томаты с луком, который предварительно нарезать кольцами. Но для заливки на 1 л сока взять по 1 ст. л. соли и сахара.

Сизова Анастасия, г. Энгельс

Икра из зеленых томатов

600 г зеленых томатов, 200 г моркови, 2 луковицы, 1/2 ст томатного соуса, 30 г корня петрушки, 2 ч. л. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Помидоры, коренья и лук запечь в духовке. После этого все компоненты пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, пряности, томатный соус, тщательно перемешать, довести до кипения и заполнить полученной смесью стеклянные банки, которые накрыть чистыми сухими крышками и стерилизовать в течение 1 ч., после чего укупорить и перевернуть вверх дном.

Голованова Станислава, г. Тамбов

Помидоры „Киевские"

На 3 л банку - 2,5 кг очищенных от кожицы помидоров, 1 морковь, 1 красный сладкий перец, 1 красный горький перец, 10 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 1 корень с зеленью петрушки.

Рассол: на 1 л воды - 1 ст. л. сахара, 1/4 ст. соли, 4 ч. л. 70% уксусной эссенции.

Уложенные в банки помидоры, сладкий и горький перец, морковь и корень петрушки, нарезанные кружочками, нарезанную зелень и специи заливают охлажденным рассолом. Банку помещают в кастрюлю с теплой водой, ставят на огонь, доводят воду до кипения и стерилизуют 20 мин. в кипящей воде. Затем банку вынимают из кастрюли, добавляют 70% уксусной эссенции и закатывают жестяной крышкой. Хранят в прохладном месте.

Кудрявцева Анастасия, г. Болотное

Приправа из помидоров

1 кг помидоров, 300 г чеснока, 200 г хрена, 1/2 ст. растит. масла, 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Спелые красные помидоры обдать кипятком и пропустить через мясорубку вместе с очищенным чесноком. Хрен вымыть и натереть на терке, смешать с пропущенными через мясорубку томатами, добавить сахар, соль, растит. масло и перемешать. Разложить готовую приправу в маленькие баночки и закрыть их крышкой. Хранить в прохладном месте.



Андреева Ирина, г. Старый Оскол

Томаты с крыжовником

На 1 кг томатов - 400 г крыжовника.

Рассол: на 1 л воды - по 1/4 ст. соли и сахара.

Крыжовник наколоть. Томаты подержать полминуты в кипящей воде. Пересыпать крыжовником подготовленные томаты, укладывая их в трехлитровую банку. Вскипятить заливку, кипящим рассолом залить томаты на 5 мин., затем рассол слить в кастрюлю, снова довести до кипения. Повторить еще 2 раза. После третьего раза банку закатать.

Силина Мария, г. Миасс

Аджика по-домашнему

На 2,5 кг помидоров - 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 кг яблок, 100 г красного стручкового перца, 200 г толченого чеснока, 1 ст. 9% уксуса, 1 ст. растит. масла, 1 ст. сахара, 1/4 ст. соли.

Помидоры, морковь, сладкий перец, яблоки, красный стручковый перец пропустить через мясорубку. Затем переложить в кастрюлю и варить 1 ч. с момента закипания. Когда остынет, добавить толченый чеснок, уксус, сахар, растит. масло, соль, все хорошо перемешать, разложить в горячие банки и закрыть, хранить в прохладном месте.

Кирова Евгения, г. Омск

Помидоры в пюре

Помидоры средней спелости укладывают в 3 л банку. Перезрелые хорошо измельчают и доводят до кипения. Когда помидоры станут совсем мягкими, протирают через сито. В полученный сок-пюре кладут (на 2,5 л): 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара. Смесь размешивают, ставят на огонь. Когда сок закипит, сразу кладут 1/4 ст. мелко нарезанного чеснока и столько же тертого хрена, а также 300 г сладкого перца, дважды пропущенного через мясорубку. Этой горячей массой заливают банки с помидорами и стерилизуют 20 мин.



Быстрова Ирина, г. Великие Луки

Помидоры "Тюльпан"

Заливка: на 1 л воды – 1/2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Помидоры опустить на 2 мин. в кипящую воду, охладить в холодной воде и снять кожицу. Очищенные помидоры разрезать на 4 части, уложить в банки, не уплотняя, и заполнить кипящей заливкой. Пастеризовать при 90°С 0,5 л банки 30 мин.



Носова Инга, г. Новомосковск

Помидоры соленые

1 кг зеленых помидоров, 5 веточек зелени укропа, кусочек корня хрена, 10 г листьев черной смородины, вишни и хрена, 10 г дубовых листьев, долька чеснока, 1 ч. л. красного острого перца.

Рассол: на 1 л воды - 1/4 ст. соли.

Половину приправ положить на дно тары. Помидоры вымыть, плотно уложить в тару и посыпать оставшимися приправами. Помидоры залить горячим рассолом (75°С). Сверху на плоды положить кружок и гнет, накрыть чистой салфеткой.

Ульянова Мария, г. Самара

Помидоры „Оригинальные"

1 кг помидоров, 1 головка чеснока, 1/3 ч. л. молотого красного острого перца, 1 ч. л. растит. масла, 1 ст. л. 5% уксуса.

Рассол: 1 л воды, 2 ст. л. соли.

Спелые помидоры надрезают почти до конца пополам, одну половинку посыпают мелкорубленым чесноком, вторую - молотым красным острым перцем. Половинки соединяют и укладывают в банку довольно плотно, чтобы не распадались. На дно 0,8 л банки предварительно наливают растит. масло. Помидоры заливают горячим рассолом, добавляют уксус, закатывают, укутывают в одеяло и оставляют до охлаждения.

Гордеева Нина, г. Новомосковск

Салат из зеленых помидоров с капустой

1 кг зеленых помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 стручка сладкого перца, 1/2 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. 9% уксуса, по 7 горошин черного и душистого перца.

Зеленые помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, перец нарезать полосками шириной 2-3 см. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить кружок, гнет и оставить на 12 ч. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести до кипения и варить 10 мин. Горячую смесь уложить в 0,5 л банки и стерилизовать 10 мин.